



CAEPUS

TRAITEUR

Fondé en 1989

CARTE
BUFFET - COCKTAIL

BON À SAVOIR

Toutes nos
LIVRAISONS
se font
à PIEDS, en VÉLO ou en
VOITURE électrique

Frais de livraison
en fonction du volume
et de la distance

Nos produits frais sont cuisinés le jour même et ils sont majoritairement de saison

Les contenants et plat de présentation de nos buffets sont en bois, fibres végétales, peupliers et plastiques recyclés

Nos couverts sont en bois, bambou ou pulpe végétale

Pain de campagne et baguette tradition Maison Kayser

Vous pouvez composer
vos cocktails et buffets selon vos envies...

Contactez-nous

07 77 96 44 96

07 87 28 38 59

Si urgence Cécile 06 61 16 25 71

Tous les cocktails et buffets

peuvent être adaptés

VÉGÉTARIENS

VÉGAN

SANS GLUTEN

BUFFET MEETING

23€HT / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera proposé
selon les recettes du jour et le nombre de participants

Option végétarienne possible

SANDWICHES

2 petits BANH-MI sandwich vietnamien
au poulet, boeuf, ou porc

2 petits SANDWICHS baguette tradition au choix

-

1 SALADE GOURMANDE

tous les jours des recettes différentes

-

ASSORTIMENT DE DESSERTS

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel

BUFFET CAEPUS

23€HT / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera proposé
selon les recettes du jour et le nombre de participants

Option végétarienne possible

1 petite part de TARTE SALÉE

-

1 PASTÉI DE NATA

au cabillaud coeur tomate cerise

-

1 SAMOUSSA au boeuf ou végétarien
sauce maison soja aigre douce

-

1 SALADE GOURMANDE

tous les jours des recettes différentes

-

ASSORTIMENT DE DESSERTS

-

2 mini financiers

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET CAEPUCINE

27€ HT / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera
proposé selon les recettes du jour et le nombre de participants

Option végétarienne possible

2 petites parts de TARTE SALÉE

-

1 RAVIOLIS GYOZA aux crevettes
ou légumes, glaçage soja miel

-

1 SAMOUSSA au boeuf ou végétarien
sauce aigre douce

-

1 GALETTE DE COURGETTE
au fromage de brebis

-

1 SALADE GOURMANDE
tous les jours des recettes différentes

-

ASSORTIMENT DE DESSERTS

-

2 mini FINANCIERS

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET HEALTHY

27€ HT / PERS.

Option végétarienne possible

1 petit BUDDHA BOWL

Duo de lentilles et pois cassés, houmous
aubergines à la coco, patates douces fondantes
& pickles de pomme et betterave

-

MI-CUIT DE SAUMON mariné
sauce teriyaki et sésame grillé

ou

BOULETTE DE BOEUF ET VEAU
à la menthe, coeur crème acidulées au zaatar

RIZ parfumé

aux fruits secs, noix de cajou et cébette

-

ASSORTIMENT DE DESSERTS

-

2 mini FINANCIERS

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel

BUFFET RETOUR D'ASIE

27 € HT / PERS.

À partir de 20 personnes

Option végétarienne possible

1 PETIT POKE BOWL

végé ou saumon cru ou poulet teriyaki
riz vinaigré, avocat, mangue, radis, édamames, algues
sauce soja sésame

-
2 BANH-MI sandwich vietnamien
au poulet, boeuf, ou porc

-
1 petit ROULEAU DE PRINTEMPS
revisité par CAEPUS
poulet mariné, crevettes ou boeuf au saté

2 GYOZA aux crevettes, boeuf ou aux légumes
glaçage soja miel et sésame grillée

1 COUPE DE FRUITS EXOTIQUES

2 mini FINANCIERS au citron vert

2 bouchons FONDANT AU CHOCOLAT noir
sans gluten ou végan

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET CANDICE

32 € HT / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera
proposé selon les recettes du jour et le nombre de participants

à partir de 20 personnes

1 petite part de TARTE SALÉE

-
1 BABY BURGER au choix

-
1 SALADE GOURMANDE

-
émincé de POULET fondant, recette du jour
et

MI-CUIT DE SAUMON teriyaki

ou

DOS DE CABILLAUD recette du jour

-
PLATEAU DE LÉGUMES

grillés de saison et féculents du jour

-
2 PETITS DESSERTS du jour

1 bouchons FONDANT AU CHOCOLAT noir
sans gluten ou végan

Ce menu est présenté en saladiers & plateaux à partager

BUFFET MÉDITERRANEN

28 € HT / PERS.
pour 20, 40 ou 60 personnes

1 grande BROCHETTE D'ANTIPASTI

Bille de mozzarella au pistou, poivron farci
au fromage de chèvre, aubergine grillée
pickles d'oignon confit, tomate cerise rôtie au balsamique

1 grande BROCHETTE POULET caramélisé

FEUILLETÉ PROVENÇALE

feuilleté aux poivrons grillés, feta et basilic
ou tarte du jour

DIPS à partager dans une jolie boîte en bois

Crouton maison à l'huile d'olive
tarama blanc au fromage frais et cébette
caviar d'aubergine - guacamole à la coriandre fraîche
et citron vert - houmous au zaatar

LÉGUMES CONFITS en petite bodega

façon ratatouille, crème de chèvre
roquette & pignons de pin

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Ce menu est présenté en saladiers et plateaux à partager

BUFFET FRANQUETTE

32 € / PERS
à partir de 25 personnes

1 PLANCHE DE CHARCUTERIE

et son pot de rilette, beurre et cornichons

1 grande BROCHETTE de POULET caramélisé

1 FLAN AUX LÉGUMES de saison

ou 1 carré de tarte salée

1 PASTEI DE NATA au cabillaud

coeur tomate cerise

1 BRUSCHETTA À LA COURGETTE

romarin et mozzarella buffala

1 PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

fruits secs et beurre

Pain de campagne - baguette Maison Kayser

1 carré de TARTE POIRE CHOCOLAT

ou autre parfum de saison

1 bouchon de FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

sans gluten ou végétarien

1/2 POMME AU FOUR et miettes de crumble

1 CRÈME AU CAMEL et zeste d'agrumes

BUFFET APÉRITIF

Idée de buffet apéritif - **option végétarienne possible**

DIPS APÉRO dans une jolie boîte en bois

Crouton maison à l'huile d'olive

Tarama au fromage frais oignons doux et citron vert

Guacamole et coriandre fraîche

Houmous pois chiche et tomates confites au zaatar

Caviar d'aubergine

-

CRUDITÉS VARIÉES dans une jolie boîte en bois

Sauce cream cheese aux herbes fraîches

-

Petit carré de TARTE SALÉE

-

CROQUE MONSIEUR

au rostello, végétarien aux légumes ou bacon végétal

-

PLATEAU DE CHARCUTERIE

4 choix de charcuterie et pot de rilette

beurre et cornichons

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

et fruits secs pain de campagne maison kayser

-

AVOCADO TOAST

-

BRUSCHETTA

-

BABY BURGER

PETIT DÉJEUNER

Idée de buffet PETIT DÉJEUNER

à partir de 20 personnes

MINI VIENNOISERIES

pain au chocolat, croissant,

chausson aux pommes, pain aux raisins

-

MADELEINE au beurre et amandes grillées

-

petite CRÊPE miel, nutella ou confiture

-

petit BOL ÉNERGIE

yaourt grec, fruits frais et granola maison

-

OEUF BROUILLÉ

Saumon gravlax, ciboulette, bacon ou bacon végétal

-

AVOCADO TOAST

-

CAKE tomates confites, pistou, roquette

-

JUS PRESSÉ du jour 25cl

-

SMOOTHIE maison du jour 25cl

-

petite BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

-

CHOCOLAT CHAUD à l'ancienne

CAFÉ - THÉ BIO Maison Kodama

COCKTAIL n°1

10 pièces - 20€ / PERS.

À partir de 20 personnes.

7 PIÈCES SALÉES

- 1 **MINI TARTELETTE SALÉE** lamelles de courgette, fromage frais au pistou, miel et pignons de pin
- 1 **BROCHETTE** tomates cerise au balsamique, figue moelleuse et bille de mozzarella aux éclats d'olive noire
- 1 **MINI VERRINE** de pomme de terre grenaille cube de gravlax maison et cream cheese
- 1 **RAVIOLI GYOZA** crevettes, boeuf ou aux légumes glaçage soja miel et sésame grillé
- 1 **MINI CLUB SANDWICH** au choix
- 1 **BOUCHON DE CAKE SALÉ** au choix
- 1 **SAMOUSSA** au boeuf ou aux légumes sauce soja aigre douce

3 PIÈCES SUCRÉES

- 1 **MINI FINANCIER** citron pavot myrtilles
- 1 bouchon DE **FONDANT AU CHOCOLAT noir** sans gluten ou végétal
- 1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits

COCKTAIL n°2

10 pièces - 26€ / PERS.

À partir de 20 personnes.

7 PIÈCES SALÉES

- 1 **MINI TARTELETTE** foie gras, chutney d'oignons et noisettes torréfiées ou aux légumes selon saison
- 1 **MINI BROCHETTE** pruneau moelleux, viande des grisons (boeuf) mozzarella et pistache
- 1 **PETIT ROULEAU DE PRINTEMPS** gambas, boeuf ou poulet
- 1 **SAMOUSSA** au boeuf ou aux légumes et sauce soja aigre douce
- 1 **BABY BURGER** au choix
- 1 **MINI VERRINE** carottes fondantes aux épices douces et houmous graines torréfiées
- 1 **COUPELLE BAMBOU** saumon teriyaki feuille shiso et sésame grillé

3 PIÈCES SUCRÉES

- 1 **MINI TARTELETTE** citron meringué et zeste de kumquat
- 1 bouchon DE **FONDANT AU CHOCOLAT noir** sans gluten ou végétal
- 1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits

COCKTAIL n°3

15 pièces - 32€ / PERS.

À partir de 20 personnes.

Option végétarienne possible.

10 PIÈCES SALÉS

- 1 **MINI TARTELETTE** fromages frais au pistou tomates cerise rôtie au miel balsamique et thym
- 1 **MINI BROCHETTE** poivron farci au fromage de chèvre figue moelleuse, tomate rôtie au miel et balsamique
- 1 **BROCHETTE DE SAUMON** teriyaki mariné avocat, gingembre et sésame grillé
- 2 **RAVIOLIS GYOZA** aux crevettes, boeuf ou aux légumes glaçage soja miel & sésame grillé
- 1 **MINI CLUB SANDWICH** au choix
- 1 **BABY WRAPS** poulet tikka, avocat & noix de cajou
- 1 **GALETTE DE COURGETTE** fromage de brebis et pignon de pin
 - 1 MAKI recette du jour
- 1 **MINI VERRINE** crumble au parmesan légumes confits et crème de chèvre

5 PIÈCES SUCRÉES

- 1 **MINI FINANCIER** passion coco & zeste de combava
 - 1 bouchon de **FONDANT AU CHOCOLAT noir** sans gluten ou végan
- 1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits
- 1 **MINI VERRINE CHEESECAKE** aux framboises et zeste de citron vert
- 1 **PASTEL DE NATA** nature ou cœur cerise griotte

COCKTAIL n°4

15 pièces - 37€ HT / PERS.

À partir de 20 personnes.

10 PIÈCES SALÉS

- 1 **MINI TATIN** foie gras, chutney d'oignons & noisettes torréfiées
- 1 **PETIT ROULEAU DE PRINTEMPS** gambas, poulet ou boeuf
- 1 **RAVIOLI GYOZA** aux crevettes, boeuf ou légumes glaçage soja miel
- 1 **COUPELLE BAMBOU** saumon teriyaki feuille shiso et sésame grillé
- 1 **MINI BROCHETTE** artichaut mariné, olive grecque, tomate cerise poêlée au balsamique, boule de feta au zaatar
- 1 **PASTEI de NATA** de cabillaud, cœur tomate
 - BABY BURGER** au choix
- 1 **BRUSCHETTA** au romarin mozzarella buffalo, courgette grillée thym, pistou et pignon grillés
- 1 **AVOCADO TOAST** gravlax de saumon, poulet ou poivron grillé
- 1 **MINI VERRINE** carottes fondantes aux épices douces et houmous graines torréfiées

5 PIÈCES SUCRÉES

- 1 **MINI FINANCIER** crème mascarpone à la vanille de Madagascar framboise fraîche
 - 1 bouchon de **FONDANT AU CHOCOLAT noir** sans gluten ou végan
- 1 **MINI VERRINE TIRAMISU** aux fruits de saison
- 1 **MINI VERRINE** crumble pommes Nutella
- 1 **MINI BROCHETTE DE FRUITS** - 4 fruits

CARTE SALÉE

PIÈCES COCKTAIL À PARTAGER

- GYOZA** crevettes, boeuf ou aux légumes, glaçage soja miel
SAUMON GRAVLAX maison
- SAMOUSSA** végétariens ou au boeuf, sauce aigre douce maison
BROCHETTE DE POULET caramélisé
- BROCHETTE DE SAUMON** caramélisé, shiso, sauce teryaki
- BROCHETTE YAKITORI de TOFU** caramélisé et patate douce
- BROCHETTE de SAUCISSE VIETNAMIENNE** à la citronnelle
- MINI BROCHETTE** poulet, poisson ou légumes
- GALETTE DE COURGETTE** au fromage de brebis
sauce légère crémeuse aux fines herbes
- MINI TARTELETTES AU FOIE GRAS**
- MINI TARTELETTE** végété, viande ou poisson
- PETITS ROULEAUX DE PRINTEMPS** revisités par CAEPUS
Au choix boeuf, poulet ou gambas
- MAKI** revisités par CAEPUS végété, viande ou poisson
- VERRINES** végété, viande ou poisson
- VERRINES de POISSON** en CÉVICHE ou en TARTARE
- CÉVICHE de POISSON** présenté dans une coupelle bambou
- AVOCADO TOAST** végété, viande ou poisson
- BRUSCHETTA** de pain au romarin toasté végété, viande ou poisson
- MINI BODEGA DE RISOTTO** et ses divers recettes
- MINI BODEGA DE SALADES** différentes recettes chaque jour
- MINI BODEGA DE DAHL DE LENTILLES**
- MINI BODEGA DE LÉGUMES** grillés au four
- MINI BODEGA de POULET** fondant

et bien d'autres selon la saison

BOITES À PARTAGER

dans une jolie boîte en bois

BOITE DE CRUDITÉS

5 variétés de crudités de saison, olives et amandes
Sauce cream-cheese citronnée aux herbes fraîches et pointe de zaatar

BOITE ORIENTALE

Boulettes de bœuf et veau à la menthe fraîche
Samoussa végétarien aux légumes
Gallettes aux courgettes aux pignons de pin et fromage de brebis
Houmous de pois chiches et tomates confites au zaatar

BOITE DIPS APÉRO

Crouton maison à l'huile d'olive
Tarama au fromage frais oignons doux et citron vert
Guacamole et coriandre fraîche
Houmous pois chiche et tomates confites au zaatar
Caviar d'aubergine

BOITE PAUSE GOURMANDE ou PETIT DÉJEUNER

Mini madeleines assorties
Mini cannelés
Pastei de nata nature ou coeur cerise griotte
Mini financiers natures et fourrés

BOITE DE FROMAGES

Assortiment de fromages prédécoupés
Mimolette, gouda, Comté, Osso iraty en cubes ou lamelles
Billes de Mozzarella buffala au zaatar
Chèvre cendré en rondelles
Mini poivrons farcis au chèvre au frais

PLANCHE À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES

affinés, beurre et fruits secs

PLATEAU ANTIPASTI

Plateau d'antipasti boeuf :

Bille de mozzarella au pistou, viande des grisons, aubergine grillée
pickles d'oignon confit, tomate cerise rôti au balsamique
figue moelleuse & basilic frais

Plateau d'antipasti végété :

Bille de mozzarella au pistou, poivron farci au chèvre frais
aubergine grillée, pickles d'oignon confit,
tomate cerise rôti au balsamique
figue moelleuse & basilic frais

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Coppa ou pancetta, viande des grisons, serrano, rosette
pot de rilette de d'oie, beurre et cornichons

Pour accompagner vos planches
pain de campagne ou baguette tradition Maison Kayser

CAKES ET TARTES SALÉES

TARTE SALÉE ou **FLAN** végété, viande ou poisson
plus de 30 recettes différentes selon la saison

CAKE SALÉ végété, viande ou poisson
plus de 20 recettes différentes selon la saison

CAKE AU FOIE GRAS et figues moelleuses

PLATEAUX DE SANDWICHES

MINI SANDWICHES sur plateau

de nombreuses recettes végétarienne ou poisson ou viande

CLUB au pain de mie aux céréales

SANDWICHES baguette tradition

SANDWICHES au pain nordique

PETITS WRAPS

MINI PITA LIBANAISE boeuf ou végété

MINI BAHN-MI Sandwich vietnamien

MINI CROQUES-MONSIEUR

au rostello, végétarien aux légumes ou bacon végétal

FOCACCIA pain moelleux au romarin

BABY SANDWICHES sur plateau

de nombreuses recettes végétariennes ou poisson ou viande

BABY BURGER

BABY BURGER AU FOIE GRAS

BABY WRAPS

CARTE SUCRÉE

DESSERT individuel ou à partager

CARROT CAKE ou SPONGE CAKE glaçage cream cheese

TARTE AUX FRUITS de saison

CHEESECAKE zeste de citron vert

l'incroyable FONDANT À LA BANANE sans gluten

GATEAU MOELLEUX aux FRUITS ROUGES et pommes sans gluten

BAKLAVA feuilleté oriental aux amandes et fleur d'oranger

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR sans gluten

TRUFFON AU CHOCOLAT NOIR végan

BROWNIE au noix de pécan ou chocolat blanc

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR et pépites de chocolat

GATEAU GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR et amandes caramélisées

POIRE BELLE HÉLÈNE ganache chocolat, mascarpone et biscuit moelleux

SALADE DE FRUITS FRAIS

SALADE MAROCAINE À L'ORANGE cannelle, fleur d'oranger, éclat de pistache

SALADE D'ANANAS, MANGUE & LITCHIS vanille de Madagascar, tamarin, épices douces

FRUITS FRAIS de saison découpés

COMPOTE DE POMMES MAISON sans sucre ajouté ou au flan et crumble

POMME AU FOUR et miettes de crumble

CRUMBLE AUX FRUITS de saison

FLAN À L'ANCIENNE, vanille de madagascar

CRÈME CARAMEL GOURMANDE et zeste d'agrumes

RIZ AU LAIT au caramel crémeux

SEMOULE AU LAIT et fruits rouges

TIRAMISU classique ou framboise ou Pistache ganache chocolat

GRAINES DE CHIA BIO au lait de coco & fruits frais

PERLES DU JAPON à la fleur d'oranger ou végan aux fruits exotiques

ACAÏ BOWL et granola maison

MOUSSE DE YAOURT GREC, fruits frais & noix caramélisées

FROMAGE BLANC aux fruits frais, coulis & granola maison sans gluten

BOL ENERGIE yaourt grec, fruits frais, passion, zeste de combava

YAOURT GREC DULCE DE LECHE maison aux fruits de la passion et miettes de crumble

PANNACOTTA aux fruits rouges ou Dulce de leche maison aux fruit de la passion

MONT BLANC revisité FB 0%, mousse crème de marron et compotée de cassis maison

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

BOUCHONS de FONDANT AU CHOCOLAT NOIR sans gluten

BOUCHONS de TUFFON AU CHOCOLAT vegan et sans gluten

BOUCHONS CARROT cream Cheese, zestes de kumquat

BOUCHONS de SPONGE CAKE cream Cheese, zestes de kumquat

MINI FINANCIERS ou BOUCHONS DE CAKES

Citron myrtilles - Pistache chocolat

Pistache framboises- Pistache cerises griottes - Citron pavot

Pomme cannelle - Banane chocolat - Fruits confits

Figue gingembre - Marbré- Tout choco...

DESSERT DANTAN en mini coupelle

BOUCHON MOELLEUX au CITRON et son glaçage

BOUCHONS MOELLEUX AUX POMMES et fruits rouges sans gluten

FINANCIER crème MASCARPONE à la vanille de Madagascar

fraise ou framboise

MINI TARTELETTE aux fruits de saison - citron meringue italienne

ananas grillé et shiso - crème pâtissière framboise ou fraise

ganache chocolat et amandes caramélisées - abricot rôti au romarin

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS - 4 fruits

BROCHETTE ANANAS tamarin et vanille de Madagascar

MINI VERRINES avec une multitude de recettes

PASTEI DE NATA nature ou coeur cerise griotte

PETITS COOKIES sans gluten aux pépites de chocolat ou autres recettes

MINI BODEGA DE DESSERT au choix

BAKLAVA petite PATISSERIE ORIENTALE

feuilleté aux amandes, miel et fleur d'oranger

MATÉRIEL

Nous proposons du matériel jetable et écologique
en fibres végétale, bois, bambou, pulpe de canne, matières recyclables.

Location de vaisselle en porcelaine, verres, couverts inox...

SERVICES

Maître d'hôtel
Décoration florale
Scénographie
Mobilier et nappage
Livraison

CAEPUS

TRAITEUR

Pour vos commandes traiteur

07 77 96 44 96

07 87 28 38 59

ou envoyez nous un mail

contact@caepus.fr

En cas d'urgence Cécile 06 61 16 25 71